

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCION

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA TODOS LOS MIERCOLES

ANUNCIO

Plaqueo concertado

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de Correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado

Oficinas:

En VALENCIA: Calle de Sorní, núm. 2, entresuelo.

En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

DIRECTOR: D. DANIEL S. DE ZAITIGUI Y BAYONA

Se reciben en las oficinas del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con numerosos corresponsales, y es uno de los periódicos agrícolas de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado

Plaqueo concertado

AÑO XXXIV

Valencia 18 de Octubre de 1911

NÚM: 2.546

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, diríjase á los señores **hijos de Victoriano Echavarri**, de Olazagutia (Navarra).

«EL MUNDO ENTERO»

La reconocida superioridad de los Vinos finos, Tintos y Blancos, **Marca registrada "EL SOL NACIENTE"**, siendo muy estimados por ser naturales é higiénicos y de pureza garantida.

Tipos especiales para la Exportación á todos los Países.

DIRIGIRSE SOLICITANDO PRECIOS, Á LAS

GRANDES BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA Y MEJORA DE VINOS

DE MIGUEL TORRES ARIAS — — — TOMELLOSO. (Ciudad-Real)

Importación total en nuestras posesiones de Guinea

Después de haber examinado aislada ó separadamente, tanto la importación como la exportación que se verificó en 1909 por los dos puertos fernandinos de Santa Isabel y San Carlos, y los de Bata, Benito y Elvey, en la Guinea continental, parecemos que puede ser de utilidad para los productores y exportadores españoles conocer en conjunto el tráfico de los principales artículos que allí se consumen, prescindiendo de la procedencia de los mismos.

Ya se comprenderá que no nos referimos exclusivamente á la materialidad de saber que en el mencionado año se descargaron en los cinco puertos kilos 5.330.035 de mercancías procedentes de Europa, llevadas por buques alemanes, ingleses ó españoles, cuyo valor ascendió á 3.808.742 pesetas, y que devengaron 190.652 de derechos, sino que nos proponemos especificar las partidas más importantes, para ver de estimular á los productores nacionales á fin de que sustituyan los artículos extranjeros por los del país, que son los que deben consumirse con preferencia en aquellos territorios que nos pertenecen.

Repetidas veces hemos hecho notar que la partida que siempre figura á la cabeza de todas, es la de «viveres en general»; pues bien, la importación total de los mismos alcanzó la cifra de 1.560.197 kilos, valorados en 943.873 pesetas. Y hemos notado asimismo que, por lo general, tenían la primacía en la importación los alemanes y los ingleses, y aunque se nos hizo observar que una buena parte de estos viveres no era originaria de Alemania é Inglaterra, pues las grandes cantidades de arroz, que constituyó el alimento principal de los indígenas, son reexportadas por aquellas con destino á los países africanos.

Más esto no obsta para que continuemos afirmando y sosteniendo que la inmensa mayoría de los artículos alimenticios, incluso una buena parte de arroz de calidad más inferior, pudieran ir de la Península y no de países extraños.

Tampoco tiene nada de despreciable la partida que sigue en importancia á la anterior y que se refiere á productos manufacturados, puesto que se trata de «tejidos en general, excepto la seda». De ellos se importaron 96.005 kilos, valorados en 332.233 pesetas, que en su mayor parte llevaron ingleses y alemanes.

No hay para qué decir que la casi totalidad de estos tejidos fueron de algodón, y por lo mismo no se comprende que mandando los fabricantes de telas de algodón, por valor superior á 50 millones de pesetas, á casi todos los países del mundo, no se hayan fijado en estos mercados que ya tienen relativa importancia, y que seguramente la tendrán mucho mayor, tiempo adelante, porque resulta una especie de contrasentido que sepan nuestros industriales ir á competir en los mercados extraños con sus similares de otros países, y no aciertan, ó no sepan, ó no quieran, explorar y trabajar los mercados de nuestra colonias, con los cuales tenemos comunicaciones directas y regulares por buques españoles.

Por su cuantía y valor figura en cuarto lugar la partida de «materiales de construcción», ya que se descargaron en aquellos puertos 1.061.388 kilos, valorados en 203.669 pesetas. No se necesita hacer esfuerzo alguno para probar que todos estos

materiales, que son de la clase común y corriente, se producen en España, y que es hasta cierto punto vergonzoso que para levantar edificaciones en territorios nuestros sea preciso que los extranjeros lleven los materiales. Y con tanta más razón cuanto que esas mil toneladas de carga podrían llevarlas los buques españoles en mejores condiciones.

Alguna mayor importancia que los materiales de construcción tienen los «vinos comunes ó de pasto», pues de ellos se importaron 767.998 kilos, valorados en 273.563 pesetas. Pero como casi todos ellos son de procedencia española, no hay para qué entretenernos, bastando hacer la indicación de que pueden aumentarse los envíos y extenderlos también á las colonias limítrofes.

En cambio está bastante abandonada la introducción de licores españoles, predominando los extranjeros. La importación total de estos ascendió á kilos 54.734, valorados en 56.748 pesetas. Lo propio acontece con los vinos generosos (6.890 pesetas), espumosos (9.377), alcoholes y cervezas. Estas últimas se valoraron en pesetas 11.414.

Hay un artículo en el cual apenas se han fijado los industriales y exportadores nacionales, y eso que la clase de lo que allí se vende es de lo más inferior y barato, ó sea el género de batalla. Nos referimos á la «ferreteria y quincalla», de las cuales se descargaron 323.741 kilos, valorados en 190.489 pesetas. Estos productos serán á no dudarlo, artículos de lujo para los indígenas, pero aquí son de lo más ordinario, y nuestros productores debieran tenerlo en cuenta para sacar algún provecho de aquellos mercados coloniales.

Una cosa parecida acontece con otro artículo que allí tiene regular salida y que casi todo pudiera ir de aquí, pues los naturales no han de ser muy exigentes en materia de moda. Se trata de la «ropa hecha», de la cual se importaron 23.448 kilos, valorados en 97.148 pesetas, que en su máxima parte fueron procedentes de Inglaterra y Alemania, cuando pudieran muy bien ir de la Península.

A pesar de la crisis por que atraviesa la industria de la fabricación del calzado, los interesados no se han cuidado de los mercados del Golfo de Guinea, puesto que los extranjeros llevaron allí casi todo lo que se importó, que fueron 9.251 kilos, valorados en 40.332 pesetas.

Dejando á un lado el tabaco en rama y elaborado, cuyo valor ascendió á 88.000 pesetas, de las que se aprovecharon por entero Alemania é Inglaterra, hay algunos otros productos que merecen llamar la atención de los exportadores de acá, no sólo por el negocio que hoy se hace, sino por el que puede hacerse en adelante.

Tal sucede, por ejemplo, con la bisutería, que desde luego no será muy fina, de la cual se importaron 8.734 kilos, valorados en 32.412 pesetas; muebles, en general, 37.970, por 34.063; jabones ordinarios, 35.179, por 15.529; sombreros y gorras, 4.637, por 16.117; perfumería, 17.494, por 18.297; recipientes y envases, 139.336, por 45.143; alimentos para el ganado, por 12.824; aguas minerales y medicamentos, 69.074, por 51.065; máquinas industriales, por 25.652; aparatos de pescar, por 11.947; embarcaciones y accesorios, por 43.458; instrumentos científicos y de precisión, por 14.330; vajilla y cristalería, por 10.749; productos químicos, por 13.814, y pinturas para construcciones por 19.651 pesetas.

Hay, además, algunos otros artículos

por valor inferior á 10.000 pesetas, como son: fósforos de palo y cerillas, libros, folletos y objetos de escritorio, sombrillas y paraguas, abalorios, velas y otros menos importantes.

Veán, pues, los productores españoles si tienen campo de acción en las posesiones de Guinea.

S. MUGUERZA.

Las instituciones más útiles y urgentes

De todas estas obras económico sociales que el Sindicato puede organizar para el jornalero, las que mayor sugestión ejercen sobre éste, repito que son las que mejoran las condiciones de su trabajo y las que le hacen subir en consideración social.

El trabajo agrícola es en general sano: pocas veces echará de menos mayor higiene «en su taller» que es el campo. Podrá echarla de menos en su habitación, en su comida ó en su traje, pero en su taller, no.

La jornada es en bastantes regiones tolerable, y esa jornada justa no la han conseguido á golpe de huelgas, sino que la han recibido como un legado de la tradición. La tienen ya desde hace siglos. En otras regiones todavía es excesiva, sobre todo para la mujer, y seguramente pedirán «que se rebaje».

Pero lo más grave y atrayente para ellos es el jornal: con su jornal tienen que vivir él y los suyos, no sólo el día que trabaja, sino el que para; las dos pollas que le roen el jornal son, por lo tanto, la insuficiencia y la inseguridad; hay que matar esas pollas: esa es su obsesión, y el que le dé resuelto ese problema, ese es el que mayor bien le hace, de tejas abajo, y con ese se irá. Hablo del jornalero que no es sólida y conscientemente católico, porque ese jamás se irá con el que le dé todo eso, si es á costa ó con peligro de su fé.

Y entre todas esas instituciones que vengo enumerando, ¿cuáles son las que pueden ir más seguramente matando esas dos pollas, las que por consiguiente mayor bien pueden hacer al jornalero dentro del Sindicato?

Contra la inseguridad del jornal, la Sociedad de Socorros Mútuos con pensión durante la enfermedad, el Seguro contra el paro, la Bolsa del Trabajo y el Seguro contra la vejez.

Contra la insuficiencia del jornal, la Cooperativa de Consumo y el Jurado mixto.

La Sociedad de Socorros Mútuos le da la seguridad de cierto jornal en sus enfermedades y accidentes, y si es familiar, sabe que no le ha de costar tampoco nada ó casi nada el parto de su mujer, la enfermedad y el entierro de los suyos.

La Bolsa del Trabajo disminuirá sus días de paro y el Seguro contra el paro le dará la seguridad de cierto jornal, cuando ese paro fuera inevitable y estuviera en condiciones de trabajar.

El Seguro contra la vejez le daría la seguridad de cierto jornal, hasta cuando ya viejo no pudiese trabajar, pero tuviera que vivir.

La Cooperativa de Consumo abarataría sus subsistencias y elevaría por tanto su salario real.

El Jurado mixto podría servirle de instrumento pacífico para elevar su jornal nominal allí donde á pesar de todo fuera insuficiente.

El Jurado mixto es el tribunal del Sindicato; se compondría de tantos obreros como patronos, y los obreros elegirían á los Jurados que los representasen. Esto supone un censo patronal y un censo obrero del Sindicato; como dos sociedades más ó menos embrionarias, juntas y hermanadas en el hogar sindical. Un día los obreros dirían: «No podemos vivir con el jornal que tenemos; haciendo una vida pobrísima, el jornal no nos llega. Y no á uno ó á dos por su numerosa prole, sino á todos».

Recogerían datos ó á su manera lo probarían á sus Jurados, los cuales á su vez lo harían en el seno de su tribunal. Si lo probaban, si su petición era justa, los patronos no podrían desoírlos, y después de las oportunas comprobaciones tendrían que subir el jornal.

Sería un pequeño pleito que no comen-

zaría el odio de clases, que no sostendría el amor propio colectivo, tan terrible en sus efectos, que no envenenaría la amenaza, que no resolvería la fuerza.

Los patronos tendrían medios de sacarlo de su error, si en el error estaban y si tenían razón los obreros; saben que la injusticia no puede prevalecer, que tienen el deber de darles el salario suficiente, y que según el Apóstol Santiago «no dársele clama al cielo». Sabrían además que la huelga á veces es justa y que es muy cara.

Ya sé que la acción del Jurado mixto se enroscaría muchas veces la serpiente de la pasión y del egoísmo; pero sucede siempre con la huelga, y sólo algunas veces, cada vez menos, en el Jurado mixto.

No es esto una utopía: uno de los sacerdotes sociales de mejor espíritu, más cultos y más tenaces de España, el cura de Lloret de Mar, me acaba de contar en interesantísima carta lo siguiente:

Los jornaleros de su Sindicato discutieron entre sí si les convenía ó no un horno cooperativo. Les convenía á su juicio, pero ellos solos no hubieran podido montarlo; lo pidieron al Sindicato, creyó éste que la petición era razonable y pronto tendrán horno.

Estos jornaleros ganan 10 y 11 reales de jornal, que tal vez sea suficiente agrandado por los servicios del Sindicato. Pero si su jornal hubiera sido de una peseta como en algunos pueblos andaluces, ó de cinco ó seis reales como en muchos pueblos de Castilla y Aragón, acaso hubieran pedido aumento de jornal, y siendo justo, lo hubieran conseguido.

Esas son las instituciones que mayor bien hacen al jornalero del Sindicato y las que más sólidamente le afianzarían en él. Son, pues, las más urgentes.

Por lo ¿son posibles? ¿qué costarían? ¿cómo organizarlas?

Severino Aznar.

Uvas de Invierno

Cada vez es más intensa en Francia la producción de uvas de mesa, cultivándose muy especialmente la variedad llamada chasselas.

Las regiones de Montauban, Moissac, Agen y otros puntos del Tarn et Garonne, expiden vagones y hasta trenes completos de dicho producto con destino al mercado de París y á los de Inglaterra y Alemania, especialmente á Colonia, Dusseldorf, Bremen, etc., toda vez que los ingleses prefieren las uvas gordas y negras.

Los cosecheros tienen sumo cuidado, tan pronto como principia á madurar la uva, en escoger y preparar los racimos, cortando con tijeras los granos verdes y dañados para que adquieran el mejor aspecto posible. Es complemento obligado de dichas operaciones un embalaje esmerado, con papel de color, y en cajitas de listones, por donde pueda circular el aire.

Terminada esta primera campaña de las uvas frescas, llega el turno á los racimos que se han conservado en las mismas cepas. Cuando las uvas alcanzan un grado especial de madurez, entre verdes y maduras, se cubren los racimos escogidos con saquitos de papel pergamino, que se atan al pedúnculo, muy cerca del sarmiento. Esta operación es bastante delicada, porque si se aprieta mucho la cuerda, queda estrangulado el racimo, impidiéndose á la savia el nutrirle, y si se aprieta poco pueden entrar la humedad, los insectos y demás enemigos. Aun cuando en algunos casos, por no haberse practicado bien esta operación, al descubrirse los racimos se encuentran bastantes dañados, sin embargo, como estas uvas de la segunda campaña se venden á precios más elevados, el cosechero halla compensación y hasta buenos beneficios.

Las uvas frescas dan lugar á un tercer movimiento comercial á fin de invierno, menos importantes en cantidad, que los anteriores, pero de mayor utilidad. No ha tomado aún gran vuelo este negocio, pero son muchos los propietarios de Quercy, Caca-Monpnear y Lancerte que se dedican á esta explotación, obteniendo muy buen lucro. Lo más esencial es disponer de grandes habitaciones bien abrigadas y

bien ventiladas, con estante á lo largo de las paredes, tantos frascos de 150 centilitros de cabida cuantos sean los racimos que se quieran conservar, y una pequeña provisión de carbón vegetal groseramente triturado.

Desde que la uva principia á madurar, se van recogiendo los racimos destinados á la conservación por este procedimiento. No se cortan por el pedúnculo, como de ordinario, sino con un trozo del sarmiento en que se hallan, á unos 15 centímetros por debajo y 5 por arriba, y con gran cuidado para que no se golpeen, se transportan á las habitaciones al efecto preparadas. La extremidad inferior del sarmiento se sumerge en un frasco previamente lleno de agua y adicionada una cucharada de carbón. Los frascos, cada cual con su racimo, se van colocando en los estantes, pero con bastante inclinación hacia el exterior, lo que se consigue por medio de una tabla agujereada, justa á la medida del frasco que corre á lo largo sobre el estante, inclinada de modo conveniente. Esta inclinación es muy esencial para que los racimos cuelguen sin tocar á nada y sin presiones sobre el pedúnculo y el sarmiento, que impedirían la circulación de la savia y el agua.

Durante todo el mes de Septiembre, esto es, mientras la temperatura se mantenga elevada, se tendrán las habitaciones cerradas durante el día, pero se abrirán las puertas y las ventanas desde la caída del sol para que el aire circule libremente. A ser posible, conviene una temperatura constante de unos 15°. El gran enemigo de esta explotación es la humedad, por lo que es preciso tener siempre en las habitaciones varios recipientes con cal viva ó cualquier otro producto hidróscopico.

Observando estas prescripciones, los racimos conservan toda su amplitud, no pierden los granos nada su ternura y sabor naturales, y en estas condiciones la uva tiene mucha aceptación en los mercados donde se presenta, alcanzando precios muy remunerativos.

Las viñas en la Argentina

El desarrollo que han tomado las plantaciones en la provincia de Mendoza, de la República Argentina, es enorme. En 1895 la superficie plantada de viñedos era de 13.450 hectáreas, valuadas en 43.115.139 piastras, y actualmente la superficie cultivada es de hectáreas 39.673, evaluadas en 104.793.735 piastras.

El valor de una hectárea de viñas es de 4.500 á 6.000 piastras, según clases, y produce por término medio cada hectárea unos 460 quintales de 46 kilos de uva, cuyo precio varía de 3 á 5 piastras el quintal por término medio, lo que representa un beneficio neto de un 28 á un 30 por 100. Esta es la explicación de las fortunas que se han hecho en poco tiempo y del acrecentamiento rápido del valor de la propiedad en muy corto espacio de tiempo.

El valor elevado de la tierra en la provincia de Mendoza se explica por el hecho de que un agricultor puede vivir con el producto que obtiene cultivando una hectárea de viñedo.

Puede obtener por término medio un beneficio de 960 piastras, y en años favorables y de gran producción hasta 1.500 piastras con sólo aportar sus trabajos y sus cuidados durante el curso de vegetación. Hay familias, que sin otros recursos que la propiedad de 3 á 5 hectáreas de viñedos, viven muy cómodamente y pueden obtener á fin de cada año algunos ahorros.

Los terrenos de la provincia de Mendoza son muy fértiles y su exuberante producción es debida á la facilidad con que aquellos terrenos pueden ser regados, lo que los pone á cubierto de las sequías que alguna vez se prolongan con perjuicio grande para el agricultor.

Actualmente en la provincia Mendoza existen unas 1.500 bodegas, que pueden contener unos 2.800.000 hectolitros de caldos. Existen también unas 500 destilerías, que utilizan con buenos rendimientos los residuos de las bodegas para la fabricación de alcohol.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Ubeda (Jaén) 12.—Las impresiones de la próxima cosecha de aceites son buenas, y como la recolección se cree será abundante, bajarán como es natural los precios. Los que rigen sobre vagón son: aceite bueno, de 11'75 a 12 pesetas arroba de 11 y 1/2 kilos; aceite super puro en bidones de 5 a 10 kilos, a 52 pesetas, caja de 40 kilos netos; idem idem de 2 y 1/2 idem, a 54 idem id.; jabón duro pinta sevillana, a 8'75 pesetas arroba de 12 kilos; garbanzos duros, de 45 granos en onza, a 58 pesetas los 100 kilos; idem idem de 50 idem, a 50 id.; idem de 60 idem, a 44 id.; idem de 70 idem, a 38 id.; idem revueltos, a 37 idem.—A. F.

Bonares (Huelva) 12.—Estamos próximos a la terminación de la vendimia, resultando la cosecha bastante mayor que la del año anterior, si bien no tan grande como se creyó en un principio por haberla mermado mucho los grandes calores. Se conceptúa en un tercio más que el año anterior, resultando los mostos de muy buena calidad y graduación, pues oscila entre 12 y 13 grados. El precio de la uva en este pueblo es 0'90 pesetas arroba, y en todo el resto del Condado ha sido de una peseta.

Están vendidos los apretones al precio de 15 céntimos grado.

De mostos se ha hecho una operación para Cádiz al precio de 11 reales arroba, para sacarlo el mes que viene.

Hace unos días el tiempo está de lluvias, quedando las tierras en disposición de poderse sembrar forrajes y habas.—B. A.

Baeza (Jaén) 14.—Precios corrientes en esta plaza de los artículos siguientes: trigo, a 9'75 pesetas fanega; cebada, a 5'50 id.; garbanzos, a 20 id.; lentejas, a 13 id.; habas, a 7'25 id.; guijas, a 7 id.; yeros, a 7 id.; maíz, a 10 id.; aceite, a 11'75 pesetas arroba de 11 y 1/2 kilos; escaña, a 5 pesetas fanega; paja, a 0'25 pesetas arroba de 11 y 1/2 kilos; cerdos, a 11'50 id.; vinagre, a 4 id.—El C.

DE ARAGON

Morés (Zaragoza) 12.—En esta localidad ha terminado la vendimia y se ha pagado la uva a dos pesetas arroba.

El tiempo seco, que tanto nos preocupa, sin querer humedecernos la tierra para labores y siembra.—El C.

Alcañiz (Teruel) 9.—El mes de Septiembre de mucho calor y nada de lluvia, que harán mucha falta para la madurez de las frutas tardías y la oliva y para preparar el campo para la siembra.

Por fortuna, parece hemos cambiado desde antaño, en que cayeron ligeras lloviznas, y ayer lo mismo, y por fin un chaparrón regular por la noche.

No será extraño se repita, pues continúa encapotado el cielo y todo anuncia que esta tarde o noche volverá a llover. Dios quiera sea así.

Se presenta una cosecha de aceituna como pocos años se ha conocido, y augura los precios hayan de ser bajos, según se anuncia, la cuestión es que haya mucho que vender.

Precios de artículos: trigo, a 36 pesetas cabiz de 118'92 litros; cebada, a 25 id.; avena, a 11 id.; patatas, a 1'50 la arroba de 12'6 kilos; idem de fuera, a 1'75 id.; vino tinto, a 3'25 y 3'50 pesetas el cántaro de 9'91 litros; aceite, a 16 pesetas arroba de 11'5 litros; leña, a 0'25 pesetas arroba de 12'6 kilos.

Calma en la venta de cereales, que es en lo único que hay alguna existencia.—F. S.

Aguarón (Zaragoza) 16.—Estamos en la conclusión de la vendimia con un buen tiempo, y aunque la cosecha resulta más corta de lo que nos suponíamos, en cambio el fruto es riquísimo. Las tres cuartas partes de la uva ha sido vendida a una importante casa francesa que elabora mistelas, al precio de 15'75 pesetas los 100 kilos. Esperamos tener unos ricos vinos este año, dado el buen fruto y en las buenas condiciones que se ha efectuado la recolección. También nos ha llovido algo y se podrá sembrar en buenas condiciones.

Precios: vino tinto de 14', de 25 a 30 pesetas alquex de 120 litros; idem de 3 y 4 años, a 35 id.; idem de 11, a 60 id.; vinagre, a 15 id.—V. B.

DE CASTILLA LA NUEVA

Torreñueva (Ciudad-Real) 12.—De la cosecha de cereales, ha sido buena la cañal y regular la de cebada. La de uvas mejor que la anterior de 1910, y la de aceituna, se espera sea bastante abundante, por el mucho fruto que tienen los olivos.

Precios corrientes: centeno, a 8 pesetas fanega de 45 kilos; cañal, a 10 25 id.; cebada, a 5'50 pesetas fanega de 35 kilos; avena, a 3'75 id.; aceite, a 12'25 pesetas

arroba de 11 y 1/2 kilos; vinos tinto y blanco, a 4'25 pesetas los 16 litros; vinagre, a 3 id.; patatas, a 1'20 pesetas arroba; paja, a 0'25 id.; uvas, a 1'20 id.; queso, a 25 id.; cerdos en vivo, a 12'50 id.—El C.

Villarrubia de los Ojos (Ciudad-Real) 13.—Estamos en plena vendimia, siendo bueno el rendimiento y los mostos de mucha graduación.

El tiempo seco, hasta hoy que ha llovido y la sementera detenida a causa de la persistente sequía. Parece que ya ha reinado el estado atmosférico y el barómetro indica próximas lluvias.

En granos y aceites hay poco movimiento.

Los precios actuales de los artículos son como siguen: cañal, a 10 pesetas fanega; jeja, a 9'50 id.; cebada, a 5 id.; aceite, a 12 id.; vino, a 4 pesetas arroba; uvas, a 85 céntimos la blanca y 95 la negra.—El C.

Villagarcía (Cuenca) 14.—En este término municipal se está haciendo la recolección de la uva con grandes rendimientos, tanto es así, que según opinión de los vecinos, se cojerá dos veces más que el año anterior; pero a pesar de esto, no se encuentran muy satisfechos los labradores, porque los precios son excesivamente bajos comparándolos con los de la cosecha de 1910, pues este año se cotiza la arroba de uva, a 50 y 60 céntimos, mientras que en el pasado se pagó a 5 reales.

La mayoría de los propietarios de este pueblo, de 400 vecinos, calculan en 600.000 arrobas la cosecha de uva, siendo esta la única riqueza, porque de cereales se siembra muy poco.

El mercado muy flojo. Los precios que rigen son: cañal, a 10 pesetas fanega; cebada, a 6 id.; avena, a 4 id.; patatas, a 8 reales arroba.—El C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Presencia (Burgos) 11.—Se ha terminado la recolección de vinos y cereales; la de vino ha sido abundante y la de cereales regular.

Lo único que tenemos es la depreciación en el trigo, pues se paga en esta a 36 reales los 42 y 1/2 kilos, precio muy poco renunador, según cuesta la recolección.

La cebada, a 20 reales fanega; avena, a 13 a 14 id., y el mosto se vende, a 6 reales cántaro de 16 litros.—El C.

Mayorga (Valladolid) 12.—Los precios corrientes en esta plaza, con tendencia firme, son los que detallo a continuación: trigo, a 36 reales las 94 libras; cebada, a 22 reales las 90 id.; centeno, a 30 id.; algarrobas, a 24 id.; yeros, a 32 idem; avena, a 16 id.; alubias, a 100 reales fanega; muelas, a 36 id.; garbanzos, a 150, 120 y 90 id., según clase; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba; carneros, a 90 reales uno; ovejas, a 60 id.; corderos, a 48 id.; cerdos al destete, a 70 id.; idem de seis meses, a 240 id.; idem de un año, a 480 id.; patatas, a 5 reales arroba; lanas, a 60 id. la blanca fina y 50 la basta; aceite, a 72 id.; vino tinto, a 24 reales cántaro; vinagre, a 16 id.—El C.

Villarcayo (Burgos) 12.—Tiempo de lluvias, lo que favorece a la sementera, que es en lo que están ocupados ahora los labradores.

Precios: trigo álag, a 45 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada a 22 id.; lentejas, a 40 id.; alubias, a 98 id.; muelas, a 72 id.; guisantes, a 32 id.; yeros, a 34 idem; avena, a 16 id.; garbanzos, de 100 a 240 id.; harinas, a 17 y 14 reales arroba; aceite, a 78 id.; patatas, a 4 id.; carneros, a 90 reales uno; cerdos al destete, a 60 idem; corderos, a 55 id.; vinos, a 30 reales cántaro el tinto y 48 el blanco; vinagre, a 36 id.—El C.

Gerla (Valladolid) 12.—Se ha presentado tiempo lluvioso, muy perjudicial para la vendimia y favorable para la siembra de cereales, que se empezó hace tres días. Los precios a que se cotiza en esta plaza son: trigo cañal, a 39 y 1/2 reales las 94 libras; cebada, a 20 reales fanega; algarrobas, a 25 id.; harinas, a 16 reales arroba; patatas, a 1'50 id.—El C.

Astudillo (Palencia) 13.—Precios que rigen en esta plaza de los artículos siguientes: trigos cañal y rojo, a 36 y 37 reales las 92 libras; centeno, a 28 las 90 idem; avena, a 14 reales fanega; yeros, a 27 id.; muelas, a 41 id.; harinas, de 14 a 17 reales arroba; buyes de labor, a 1.500 reales cabeza; añojos, a 1.400 id.; ovejas emparejadas, a 116 id.; corderos, a 44 id.; cerdos al destete, a 75 id.; idem de un año, a 265 id.; pieles, a 7 reales una las de cabrito y a 5 id., las de cordero; patatas, a 6 reales arroba.—El C.

Herrera de Pisuegra (Palencia) 14.—Tiempo variable y tendencia sostenida en el mercado. Los precios a que se cotiza son los que detallo a continuación: Cebada, a 25 reales fanega; centeno, a 27 id.; trigo, a 37 id.; yeros, a 32 id.; avena, a 16 id.; alubias, a 90 id.; muelas, a 36 id.; garbanzos, de 100 a 180 id.; ha-

rinas, a 16, 15 y 14 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 80 reales cabeza; buyes de labor, a 1.700 id.; novillos de tres años, a 1.400 id.; añojos y añojos, a 640 id.; carneros, a 70 id.; ovejas, a 56 id.; corderos, a 40 id.; aceite, a 56 reales arroba; vino tinto, a 21 reales cántaro.—El C.

Villadiego (Burgos) 14.—Las lluvias que han caído favorecerán mucho a la sementera, pero en cambio entorpecen las labores de vendimia.

Precios corrientes, con tendencia firme, de los artículos siguientes: trigo bueno, a 39 reales fanega; cebada, a 21 id.; avena, a 15 id.; yeros, a 30 id.; lentejas, a 45 idem; garbanzos, de 90 a 120 id.; alubias, a 80 id.; muelas, a 35 id.; harinas, a 16, 15 y 14, según clase; carneros, a 90 reales cabeza; ovejas, a 60 id.; corderos, a 40 idem; cerdos al destete, a 50 id.; patatas, a 4 reales arroba; aceite, a 12 id.; vinos, a 23 reales cántaro el tinto y 25 el blanco.—El C.

Vadecondes (Burgos) 15.—La cosecha de uvas en esta ribera resulta abundante y la extracción para diferentes puntos es muy grande.

Hasta ayer se pagó la arroba de uva (11 y 1/2 kilos), sobre vagón, a 45 céntimos, y hoy se paga a 50; cargándose muchos vagones diarios.

Respecto a los vinos, que son gratos al paladar y cremos tendrán este año 11 grados, todos los días hay comisiones, sin que hasta la fecha haya habido alguna transacción, lo cual no me sorprende, porque hasta que echan los mostos de los lagares en las pilas no suelen hacerse.

De precios hay para todos los gustos, pues oscilan entre 3 y 6 reales cántaro, según pueblos. El vino añejo se cotiza, con tendencia a la baja, a 2'50 pesetas la cántara.—V. L.

DE CATALUÑA

Arenys de Mar (Barcelona) 11.—La cosecha de uvas mediana, por la gran sequía de este verano.

Precios: trigo, de 21 a 22 pesetas hectólitro; maíz, de 18 a 19 id.; garbanzos, de 48 a 49 id.; habas, de 15 a 16 id.; judías, de 41 a 42 id.; idem gaixetes, de 37 a 38 id.; patatas bolado, de 12 a 13 pesetas quintal; idem bufé, de 10 a 10 y 1/2 id.—El C.

Marsá (Tarragona) 15.—Estamos en plena recolección de la uva y el tiempo nos impide hacerla bien, debido a que un día llueve y otro hace sol. La cosecha es inmensa, cosa que hacía muchos años no se había visto; pero en cambio, los precios son flojos con relación a los del año pasado, que se pagaba a 22'5 pesetas y en el presente solo se paga a 15'10 y hasta 17 y 1/2.

Los campos presentan muy mal aspecto, a causa del temporal de lluvias; todo son hoyos, claros de agua y barro.

La recolección de judías no es tan buena como el año pasado, solamente es mediana. Muchos propietarios perderán la cosecha por no haber tratado con sus respectivos caldos la enfermedad llamada mildiu.

La cosecha de avellanas ha sido remuneradora y la de aceitunas fenomenal.

Los precios son los siguientes: uvas, a 15, 16 y 17 y 1/2 pesetas; avellanas, de 23 a 25; judías, de 28 a 30; aceite, de 22 a 22'50; paja, a 3 pesetas los 40 kilos; vino tinto, de 22 a 33 pesetas (121'600).—El C.

Barcelona 15.—Precios corrientes en esta plaza de los artículos anotados a continuación: trigo de Peñafiel, a 22'84 pesetas los 100 kilos y a 14'25 idem el de Navarra; arroz, de 55 a 60 idem el Bomba y de 49 a 50 el Amonquill; arbojones del país, a 16 id.; avena extremeña, a 19 id.; cebada del país, a 18 y 1/2 id.; garbanzos de Andalucía, de 42 a 65 idem los corrientes y de 60 a 82 los finos; lentejas de Castilla, a 50 id.; habones nuevos de Sevilla, de 21 y 1/2 a 22 id.; algarrobas, de 12'79 a 13'69 las de Vinaroz y de 12'50 a 12'79 las valencianas; yeros del país, de 19'75 a 20'25; harinas, de 36'05 a 37'25 pesetas los 100 kilos por extra blanca número 1, de 44'47 a 45'67 idem por extra fuerza número 2, de 40'26 a 41'46 idem por superfina fuerza número 2; vinos, a 9 reales grado, propiedad, sobre vagón el blanco del país, y a 10 idem el de Valencia; alcoholes rectificados de vinos superiores, de 95 a 96°, a 145 pesetas hectólitro; idem corrientes, de 95 a 96°, de 130 a 140 id.; idem destilados de vinos, de 94 a 95°, a 134 id.; idem desnaturalizados, de 88°, a 92 id.; aceite andaluz superior, de 117 a 118 pesetas los 100 kilos, puesto en almacén y sin consumos; idem corrientes, de 113 a 114 id.; idem de Aragón, a 153 id.; idem de Lérida, a 133 id.; idem de Urgel, a 163 id.—El C.

Santa Bárbara (Tarragona).—Estamos atravesando un fuerte temporal de

aguas que obliga a los agricultores a interrumpir sus faenas en los campos.

Desde que llueve, el fruto de los olivos ha mejorado muchísimo, habiendo ganado el 100 por 100; pero si que se observa que se va desprendiendo mucho y muy principalmente de los árboles llamados «Farches».

Prontamente va a darse principio a la siembra de cereales.

El mercado está muy encalmado y muy especialmente los aceites viejos y vinos, y sus precios son como sigue:

Aceites de la actual cosecha (que son oscuros), a 15 pesetas cántaro de 15 kilos; idem viejo, a 18 id.; algarrobas de la actual cosecha, a 1 peseta los 10'17; idem viejas, a 1'25; maíz, a 11 pesetas los 70 litros; vino, a 2 pesetas los 8 litros.—El C.

DE EXTREMADURA

Villanueva del Fresno (Badajoz) 14.—Precios corrientes en esta plaza: trigo, a 9 pesetas fanega; cebada, a 6 id.; centeno, a 7 id.; avena, a 3'50 id.; alvillas, a 9'50 idem; habas, a 9 id.; garbanzos, a 18'50 idem; carne de cerdo en vivo, a 12'50 pesetas arroba.—El C.

Don Benito (Badajoz) 14.—Precios corrientes sobre vagón, con tendencia al alza, de los artículos siguientes: trigo rubio superior, a 42 y 1/2 reales fanega el año y 41 y 1/2 id., el fresco; idem albar, a 39 y 1/2 id.; cebada, a 22 id.; avena, a 15 id.; habas, a 32 reales la fanega colmada; garbanzos regulares, a 90 id.; habichuelas, a 72 id.; altramuces, a 26 id.—J. S.

DE LEÓN

Alba de Tormes (Salamanca) 12.—Precios corrientes en esta plaza, con tendencia sostenida: trigo, a 37 reales las 94 libras; cebada, a 22 reales fanega; avena, a 17 idem; algarrobas, a 24 id.; muelas, a 38 idem; garbanzos, a 160, 100 y 80 id.; alubias, a 94 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; patatas, a 5 id.; cerdos al destete, a 60 reales uno; idem de seis meses, a 160 id.; idem de un año, a 300 id.; buyes de labor, a 1.000 id.; novillos de tres años, a 1.200 id.; añojos y añojos, a 900 id.; ovejas, a 90 id.; carneros, a 100 id.; corderos, a 60 id.; vino tinto, a 24 reales cántaro; idem blanco, a 25 id.; aceite, a 90 id.—El C.

Zamora 13.—Frio el tiempo y en el mercado tendencia sostenida. Precios: centeno, a 29 reales las 90 libras; trigo, a 39 las 94 id.; cebada, a 22 reales fanega; algarrobas, a 23 id.; avena, a 16 id.; garbanzos, a 140, 120 y 100 id.; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba, según clase; buyes de labor, a 1.700 reales uno; novillos de tres años, a 2.000 id.; añojos y añojos, a 650 id.; vacas cotrales, a 950 idem; carneros, a 90 id.; ovejas, a 65 id.; corderos, a 50 id.; aceite, a 62 reales arroba; vinos, a 23 reales cántaro el tinto y 24 el blanco.—El C.

Ledesma (Salamanca) 15.—Tiempo de lluvias, lo que favorece mucho a las labores de sementera. Precios corrientes, con tendencia al alza: trigo bueno, a 38'50 reales fanega; idem cañal, a 39 50 id.; centeno, a 29 id.; cebada, a 23 id.; algarrobas, a 24 id.; lentejas, a 46 id.; avena, a 16 id.; habas, a 40 id.; alubias a 90 id.; muelas, a 38 id.; garbanzos, a 150, 120 y 100 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba, según clase; cerdos al destete, a 65 reales cabeza; idem de seis meses, a 160 id.; idem de un año, a 300 id.; buyes de labor, a 1.700 id.; novillos de tres años, a 2.000 id.; añojos y añojos, a 650 idem; vacas cotrales, a 1.000 id.; patatas, a 6 reales arroba; aceite, a 94 reales cántaro; vinos, a 20 id., el tinto y 22 el blanco; aguardiente anisado, a 48 id.; idem sin anisar, a 40 id.; pieles, a 78 reales docena las de cabrito y 64 las de cordero.—El C.

Valderas (León) 15.—Precios corrientes, con tendencia sostenida: trigo, a 39'50 reales fanega; centeno, a 33 id.; cebada, a 24 id.; lentejas, a 58 id.; avena, a 17 id.; habas, a 60 id.; garbanzos, a 130, 110 y 90 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 70 reales cabeza; idem de seis meses, a 250 id.; idem de un año, a 500 id.; carneros, a 94 id.; ovejas, a 76 id.; corderos, a 48 id.; buyes de labor, a 1.600 idem; novillos de tres años, a 1.200 id.; añojos y añojos, a 750 id.; vacas cotrales, a 1.000 id.; aceite, a 63 reales arroba; vino tinto, a 22 reales cántaro; idem blanco, a 24 id.; vinagre, a 19 id.—El C.

DE MURCIA

Cehegín (Murcia) 12.—Se hizo la recolección de los cáñamos, que, como se esperaba, han resultado en su mayoría malos y negros, debido a la enfermedad que han tenido; la simiente poca y buena.

Toca a su fin la vendimia, y se calcula la cosecha de 12 a 14.000 arrobas de vino, siendo la mayor parte de injertos sobre americana.

Las patatas se están recogiendo y salen pocas y menudas, pero como hay muchas sembradas, la cantidad que se recolecte será bastante para las que de aquí se exporten.

Aunque los olivos presentan buen aspecto, la cosecha será mediana, porque en muchos pagos tienen poco fruto.

El mercado de ganados que hace ya algunos años se viene verificando todos los lunes, ha tomado tal incremento, que es el segundo, en importancia, de la provincia, por las muchas transacciones que en él se hacen.

Los precios que en la actualidad rigen son los siguientes: trigo fuerte, de 10'50 a 11 pesetas fanega de 55'50 litros; centeno, a 8 id.; cebada, a 6 id.; maíz, de 5 a 7 id.; cañamón, a 12 id.; aceite, a 14 pesetas arroba de 11'50 kilos; cáñamo, de 8 a 10 idem; patatas, a 1 id.; uva, a 1'25 id.; harinas, a 4'25, 4 y 3'75 id., por primeras, segundas y terceras, respectivamente.—El C.

Yecla (Murcia) 16.—Llevamos tres años que llueve muy poco. Los olivos y la viña se resienten por la sequía, por consiguiente las cosechas son muy reducidas y los propietarios no sacan los gastos que tienen invertidos en los campos.

Estamos en plena vendimia de la poca cosecha que hay; las clases de los mostos resultan de buena calidad y de mucha graduación, y la uva la pagan a 1'30 pesetas los 11 y 1/2 kilos; el vino viejo, a 14 reales arroba; el aceite a 54 id., y el trigo, a 50 reales fanega.—El C.

DE NAVARRA

Bargota 14.—Se está haciendo la vendimia con buen tiempo. La cosecha de las nuevas viñas resulta regular en cantidad y buena en calidad en las que se han sulfatado y azufrado suficientemente, pero en las que se ha descuidado el tratamiento, además de no resultar el fruto más que mediano, ha quedado bastante mermada la cosecha con relación a lo que prometían.

La cosecha de aceituna será casi nula a causa de las enfermedades de que están atacados los olivos.

Ha llovido lo bastante, por lo que se espera hacer buena sementera, que comenzará en breve.

Los precios que rigen en esta localidad son: trigo, a 4'50 pesetas los 22 kilos; cebada, a 2 los 16 y 1/2 id.; avena, a 1'75 los 16 id.

De vino no hay existencias.—El C.

Urruz 15.—Los labradores están muy contentos, porque con las lluvias que han caído estos días podrán hacer la sementera en buenas condiciones. Precios corrientes en esta localidad de los artículos siguientes: trigo, a 4'90 pesetas robo de 28'13 litros; cebada, a 2'50 id.; avena, a 2'25 id.; maíz, a 4 id.; habas, a 3'75 id.; alubias, de 12 a 16 id.; garbanzos, de 15 a 22 id.; lentejas, a 7'50 id.; vinos común y rancio, a 4'15 y 9 pesetas los 11'77 litros, respectivamente; anisado de vino, a 12 id.; aceite, a 19'50 pesetas los 14'74 litros; patatas, a 1'65 arroba de 13'392 kilos.—El C.

Estella 15.—Se ha empezado a preparar la tierra para sembrar, con tiempo favorable.

Los precios que rigen en este mercado son: trigo, a 3'38 pesetas el doble decalitro; cebada, a 1'64 id.; avena, a 1'27 id.; maíz, a 2'75 id.; habas, a 2'66 id.; vino común, a 3 id.; anisado de vino, a 14 id.; aceite, a 22'50 pesetas arroba; patatas, a 1'15 id.—El C.

DE VALENCIA

Canal de Navarres (Valencia) 14.—De propio intento hemos retrasado el consignar a este ilustrado periódico el resultado de la presente campaña vitivinícola de esta comarca hasta que terminara la venta de uvas y vendimia.

Tras la pertinaz sequía del año anterior, pues en el invierno y casi primavera del presente llovió lo bastante para reponerse las cepas, estas movieron con mucha pujanza, desarrollando sus tiernos tallos muchas uvas y de gran tamaño, iniciándose con ello el porvenir de una abundante cosecha, como pretendiendo resarcir al pobre agricultor de las pérdidas del año anterior.

A principio de Junio se inició una invasión de *blat-rot* que pasó desapercibida para la mayoría de los agricultores, atacando algunos racimos con la pérdida de las hojas inferiores, o sean las que acompañan al nacimiento de las uvas.

Afortunadamente se acentuó el calor, desapareciendo la invasión, robusteciéndose los pulgares y con ellos el desarrollo de los racimos, si bien alguna variedad más tardía, como la forcallada, quedaron los granos de los racimos más claros; a pesar de ello el resultado de su producción ha sido muy satisfactorio, como luego consignaremos.

Aunque el excesivo y continuado calor de este verano ha sido la causa de la pér-

dida de algunas producciones o cultivos en otros sitios, aquí, tanto por la posición sobre el nivel del mar, de 250 a 300 metros, más las frecuentes brisas del Mediterráneo, la vegetación de las cepas ha seguido su curso natural.

Las primeras ventas de la garnacha tiñora se realizaron el 24 de Agosto, continuando hasta el 25 de Septiembre próximo.

La cosecha resultó abundante y de clase superior, con una graduación de 14 a 16° de azúcar, pagándose la arroba de 13 kilos a 1'25 pesetas, quedando toda a favor del comercio, el cual, en lugar de mosto ha preferido el envase de las uvas en los bocoyes.

Desde el 25 de Septiembre hasta primeros de Octubre realizaron las compras del boval a una peseta los 13 kilos, colocando las uvas también en bocoyes.

A continuación de la anterior variedad han comprado la forcallada hasta 1'25 pesetas, y aunque esto parezca anormal, por la poca estima que esta variedad tiene en otras comarcas, el comercio se ha convencido de que, además de tener estas uvas una riqueza en azúcar de 13 a 16°, según las condiciones del suelo, con ella se obtienen vinos limpios, finos, aromáticos y exquisitos al paladar, por cuyas condiciones constituyen en esta comarca una verdadera riqueza, é indudablemente, si se elaboraran mejor, resultaría un tipo especial, y ello nada tiene de particular si se tiene en cuenta la composición del suelo, posición topográfica, orientación, etc.

Lástima que la filoxera dé a conocer su existencia por medio de focos, los cuales, con su progresiva marcha, llegará día que todo lo destruyan.

Este año, a pesar de la baja iniciada en los vinos, a última hora el comercio ha demostrado vivos deseos de comprar, notándose entre ellos una armónica inteligencia en los precios, más bien en beneficio propio que no para el viticultor.

Ya que de agricultura tratamos, consignamos con sumo gusto que en esta comarca se presenta este año una cosecha abundantísima cual nunca.

Los árboles están frondosos, doblados del peso del fruto, éste desarrollado, y como se ha iniciado una baja temperatura, es de suponer que la aceituna no se agusan, pudiendo resultar aceites de clase selecta. —Charitas.

Teresa de Cofrentes (Valencia) 16.—En las primeras quincenas de Septiembre y Octubre, ha llovido lo suficiente, para la sazón de las uvas. La vendimia ha principiado, cotizándose la arroba de uva a una peseta; la cosecha no pasa de media y lo mismo ocurrirá con la de aceituna.

Precios de nuestro mercado: trigo, a 3'50 pesetas barchilla; cebada, a 1'75 id.; avena, a 1'25 id.; garbanzos, a 5 id.; aceite, a 13 pesetas arroba; vino, a 2'50 pesetas cántaro. —El C.

Gata (Alicante) 15.—La vendimia en estos pueblos ha sido regular, por no decir buena, pagándose la uva de vino a 1'25 pesetas la arroba.

La pasa tiene buenos precios, hasta 25 pesetas lo que en valenciano se dice cabreot, y en castellano debe llamarse petatejo ó retruño. La gente esperaba aún precios mejores, como los del año 1902, debido a que la cosecha ha sido más corta que otros años.

Se ha secado, tanto la virgen como la de lejía, más pronto, porque este verano no ha llovido y ha hecho un sol abrasador, evitándose la necesidad de apilar y de desempilar tantas veces, como ocurre en los años en que llueve durante el tiempo de la pasa.

Los campos están secos, porque desde la primavera no ha llovido, y el polvo, sobre todo en las carreteras, nos ahoga, por el viento que lo levanta en grandes torbellinos. —El C.

Bañeras (Alicante) 16.—Se hizo la recolección de trigo y cebada en buenas condiciones, resultando las cosechas muy medianas en cantidad y mal en calidad, tanto es así que no se paga el trigo más que a 0'25 pesetas el kilo, cosa que hace muchos años no se había visto. La cebada se cotiza, a 2 pesetas barchilla; habas, a 2'25 id.; yeros, a 3'25 id.; maíz, de 2'50 a 2'75 id.; patatas, a 1'50 y 1'60 pesetas arroba, pagándose a este precio debido a que por no haberse podido regar en su tiempo, se han podrido muchas bajo tierra y han salido muy pequeñas, así es que, las pocas que hay buenas este año, se cree alcanzarán buen precio, porque esta clase de patatas es muy solicitada por ser muy buena para simiente, y es muy buscada para lujona y para la ribera y Játiva.

Hemos principiado la vendimia, cotizándose la arroba de uva a 1'40 pesetas, y dando la cosecha bastante rendimiento.

Hace mucha falta lluvia dentro de esta última quincena, para poder principiar la siembra, porque como hace tanto tiempo

que no ha llovido, está el campo tan seco que da hasta lástima verlo. —A. B.

Alicante 16.—La recolección de la uva ha comenzado y se encuentra actualmente en todo su apogeo.

De vino no se hacen casi operaciones, sin duda en espera de los resultados de la nueva cosecha.

El mercado de almendras sigue muy animado, y los precios para las clases planetas y comunas, son los mismo que detallaba en mi anterior.

Los aceites de Andalucía, clase corriente, se cotizan en esta plaza a 18 pesetas respectivamente; avena, a 20'75 id., la de Alicante y a 18'25 la de Elche; garbanzos de Castilla, de 64 a 155 pesetas los 100 kilogramos; trigos, a 21'99 y 23'14 id.; por los de Peña-fiel y Arévalo, respectivamente. —El C.

NOTICIAS

Los acuerdos adoptados por las Diputaciones de Valladolid y Burgos con motivo de la baja del trigo, son los siguientes:

1.º Que por conducto del señor Gobernador se dirijan respetuosos telegramas a los excelentísimos señores presidentes del consejo de Ministros y ministro de Hacienda, expresando la situación angustiosa creada a nuestra Agricultura por la baja alarmante que ha sufrido el precio del trigo, solicitando una urgentísima resolución que remedie el mal creado y evite otros mayores y más graves a la Agricultura nacional, empleándose a este efecto los medios de carácter legislativo ó gubernativo que las circunstancias aconsejen.

2.º Solicitar el concurso de los representantes en Cortes de la provincia para que interpongan su decidida y valiosa mediación, agotando los medios legales a su alcance hasta conseguir el remedio deseado; y

3.º Dirigir una circular a las Diputaciones de provincias productoras de trigo invitándolas a ponerse de acuerdo para celebrar una reunión magna en la capital que se designe y a la cual se convoque a los senadores, diputados a Cortes y entidades agrícolas de las provincias interesadas, con objeto de llegar a una solución y fórmula que sintetice la justa demanda que la clase agrícola haya de elevar a los Poderes públicos para que cuanto antes se vean satisfechas sus legítimas aspiraciones.

Como consecuencia de tales acuerdos y entendiendo que Valladolid por su situación topográfica debiera ser la ciudad designada para celebrar la magna reunión a que se refiere el acuerdo tercero, se cambiaron impresiones entre la representación de la Diputación de Burgos y la de Valladolid, acordándose en definitiva lo siguiente:

1.º Que en la ciudad de Valladolid se celebre la Asamblea el día 29 del actual a las once de su mañana.

2.º Invitar a tal efecto a las Diputaciones provinciales de Zamora, Salamanca, Soria, Segovia, Palencia, Avila, Santander, León y Logroño, y que éstas a su vez inviten a los representantes en Cortes y organismos agrícolas de las respectivas provincias para discutir y aprobar conclusiones a los siguientes temas:

A. Medidas urgentes gubernativas para elevar el precio del trigo a uno remunerador.

B. Medidas legislativas y de Gobierno, de carácter permanente que deben solicitarse para que el precio remunerador no descienda.

3.º Que las Diputaciones provinciales citadas interesen con toda urgencia de sus representantes en Cortes que gestionen cerca de la Junta de Aranceles, que ahora está reunida, cuantas medidas puedan beneficiar la clase agrícola.

En las regiones del Mediodía de Francia ha terminado ya la vendimia, lo mismo que en Bourgogne y en Champagne, y en las del Oeste y Este durarán todavía unos quince días. Los rendimientos no han sido tan malos como se creía, a pesar de la disminución que sufrió la cosecha debido a los excesivos calores del verano, gracias a las lluvias que, según nos comunican, cayeron a tiempo.

En Bourgogne, se cotizan las uvas de Gamay de 40 a 45 francos los 100 kilogramos y las Pinots, de 100 a 800.

Respecto a la calidad de los nuevos vinos no se pueden hacer indicaciones precisas, pero según opinión general serán buenos, excepto en las comarcas donde las plagas criptogámicas maltrataron las cepas. Los de Argelia se cotizan de 18 a 21 francos hectolitro, los del Mediodía de 19 a 25 y los de Haute-Garonne de 24 a 25.

En Reus sigue muy firme la almendra molida, pagándose a pesetas 59 el saco de 50'400 kilos. También se ha pagado algún lote aislado a 59'50. Las entradas de este artículo han disminuido considerablemente. El mercado quedó en el mismo estado de firmeza.

En almendras en grano hay la misma desanimación, los compradores siguen retraídos y consideran caros los precios actuales. Alguna pequeña partida de España 1.º se ha vendido de 105 a 107'50 pesetas quintal. La clase 2.º se paga de 100'50 a 1'05 y la común de 97'50 a 100.

La cosecha de higos secos en la provincia de Murcia ha sido muy abundante, cotizándose de 13 a 15 pesetas los 100 kilogramos, con gran demanda.

El mercado de algarrobas celebrado en Reus vió sumamente concurrido, realizándose varias transacciones en las de la penúltima cosecha, a 4'75 y 4'85 pesetas el quintal métrico.

La cosecha de trigo en España es este año tan abundante, que excede en 500.000 toneladas a las necesidades del consumo en el país, cosa que no ha ocurrido desde hace mucho tiempo.

Todos los años hubo que importar una gran cantidad de cereal, lo cual no sólo no será necesario éste, sino que nuestro país estará en condiciones de exportarlo.

Se está haciendo en buenas condiciones la recolección de maíces, patatas, alubias, y pimientos, y el rendimiento de estos productos resulta bastante escaso en algunas comarcas. Especialmente las patatas han fallado mucho, y se supone que los precios han de ser más elevados que el año anterior.

El Ministro de Estado ha comunicado, de real orden, a la Asociación Gremial de Criadores y Exportadores de vino, de Málaga, que con fecha 16 de Agosto último se dieron instrucciones al Embajador de España en Londres para que gestione del Gobierno británico se dicte una disposición análoga a la ley española de 14 de Marzo de 1904, para la importación de pasas extranjeras, y, en su defecto, se prohíba la fabricación y venta de los vinos elaborados con dicho fruto, *basis vines*, ó por lo menos el denominar indebidamente vino el producto fabricado en esas condiciones.

El yeso pulverizado, aplicado sobre la uva en el lagar, se ha empleado corrientemente en nuestro país en la fabricación de los vinos. La ley española y la de Francia, país al que principalmente exportamos nuestros vinos, no toleran más que dos gramos por litro de sulfato de potasa, procedente de la doble descomposición del sulfato de cal (yeso) y el bitartrato de potasa de los mostos.

Naturalmente, los vinos pueden contener hasta un gramo por litro de sulfato de potasa, y por lo tanto, la cantidad de yeso que puede aplicarse es muy pequeña. Nunca debe pasar de 1.200 gramos por cada 1.000 kilos de uva; es decir, que el enyesado está prácticamente prohibido por la ley.

El día 6 del corriente entraron en Liverpool 8.534 barriles de uva procedentes de Almería, teniendo buena aceptación a los tipos siguientes: inferior y más ó menos picada de 4 a 7/6; ordinaria a regular de 8 a 9/ según muestra; mejor de 9/6 a 11/9 según muestra, y de ahí hasta 15/ por los mejores lotes presentados.

La Federación Agraria Aragonesa va a emprender una propaganda beneficentísima para la agricultura.

Una comisión designada irá a visitar las comarcas agrícolas de la región, llevando consigo técnicos que vulgaricen los conocimientos más precisos para el desarrollo y progreso de la agricultura, dando, en conferencias y conversaciones, consejos y documentación para la multiplicación de los Sindicatos y Asociaciones.

La recolección de la uva toca a su fin en la mayor parte de los pueblos.

Las noticias de todas las comarcas vitícolas, y aún de las que cultivan poco la viña y en terrenos endebles son exageradas, en muchos pueblos no saben donde echar la uva, en la mayor parte no tienen lagares, bodegas ni envases y lo venden en la viña al precio que les pagan.

Los pueblos no vitícolas se aprovechan bien compran al precio, que les parece y hacen un bonito negocio porque sin cultivar las cepas, sin las molestias de la vendimia, hacen el acopio para el año.

El precio de la uva varía, según la comarca productora, desde 50 céntimos hasta 2 pesetas arroba.

En el pasado mes de Septiembre se han exportado por el puerto de Tarragona 25.147 sacos de avellana y 25.505 de almendra, contra 10.822 y 6.675 respectivamente.

De los 25.147 sacos de avellana embarcados en el mes último había 522 sacos en grano y 35 cajas.

En almendra hubo sólo 29 sacos en grano y además 515 cajas.

Los trigos han subido algo de precio al Oeste de Castilla.

Aunque la importación en los ocho primeros meses del año supera a la del anterior (119.683 toneladas, por 112.258), la verificada en Agosto refleja el resultado de la cosecha y el recargo arancelario y han entrado 11.880 toneladas, en vez de 18.197 en Agosto de 1910.

En Málaga han aumentado considerablemente las entradas de almendra en el mercado, y debido a esto, los precios han sufrido, como anunciábamos, una baja de cuatro reales en arroba.

Los precios actuales son: almendra larga, de 32'50 a 34 pesetas arroba; la corta, 28 pesetas, también con tendencia a alguna baja, que aun no se ha iniciado.

Uno de los medios indicados para la conservación y mejoramiento de los vinos es el azufrado de los toneles; pero no siempre las mechas que a este objeto se destinan reúnen las debidas condiciones, por lo cual conviene saber fabricarlas con acierto. Al efecto se derriten en una cazuela a fuego lento diez partes de azufre en flor y dos partes de una mezcla compuesta de polvos de canela, flores de espigón, gengibre y lirios de Florencia. En esta masa se mojan una tira de papel ó cuerdas muy delgadas de algodón, y luego de secas, pueden emplearse con resultado favorable.

Establecimiento Tipográfico de José Guix Miñana, 7 y 9, VALENCIA



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

DE LOS HEREDEROS DEL

Excmo. Sr. Marqués de Riscal

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximad.
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barril de 225 litros con doble envase.	280	280	280	300
Barril	110	130	160	140
Idem	85	100	120	112
Idem	60	70	85	80
Idem	35	40	45	40
Caja con 25 botellas			50	50
Idem			25	25
Idem			32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiendo las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. En las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0'25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Aviso muy importante a los consumidores. Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

Manuel Esteve (Hijo)

Comisiones, Consignaciones y Representaciones

VALENCIA

DESPECHO: Colón 48.—Teléfono 131

ALMACENES: Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 1116

AGUAS SUBTERRÁNEAS Arturo Alcobér

Hidroscopo-Geognosta

FELIX PIZCUELA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA

Estudios hidro geológicos. Indicación del volúmen y profundidad de las manantiales y construcción de pozos artesanos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.

El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueban nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo orificio ó masía de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de pie, mediante trabajos fáciles y económicos.

INJERTOS

LAS MEJORES PLANTAS VIDES AMERICANAS DE SELECCIÓN GARANTIZADA

Barbados Estacas Estaquillas

165 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES

SITUADAS EN LAS FINCAS SIGUIENTES

La Sala de Vallformosa, 102 hectáreas.—La Sori, 32 hectáreas.—Casa Milá, 8 hectáreas.—Mascaro, 7 hectáreas.—Viure (Ampurdán), 10 hectáreas.—Otras pequeñas, 6 hectáreas.

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS—

Director-Propietario: Jaime Sabaté

EXPORTACIÓN A TODAS LAS REGIONES VITÍCOLAS DEL MUNDO

Producción para la Campaña de 1910 a 1911. 2.000.000 de INJERTOS bien soldados y arraigados. 2.000.000 BARBADOS con magníficos brotes. 6.000.000 Estacas injertables de 40 a 45 cm. por 6 mm. 10.000.000 Estaquillas de vivero de 50 a 60 cm.

Todo en variedades mejores y más recomendadas

Garnachas, Tempranillos, Moscatelos, Mazuelas, Gracianos y Tintos finos de Aragón y Castilla. VIURA, CALAGRANO, ALBILLO, PALOMINO, VERDEJO. Sobre MOURVEDRO×RUP 1 203—RUP-LOT-RIPARIA×RUP. 3.309. 3.306 y 101-14—ARAMON×RUP. núm. 1 núm. 9—BOUWISQUOU×RUP. 93-5—CHASSELAS×BER. 41 B-420 A y 457-11

Todos los propietarios más expertos y entendidos de la nación enteras, todos los viticultores que en materia de nuevas plantaciones saben adonde van, dirigen sus encargos de vides a esta casa.

PÍDANSE PRECIOS INDICANDO LAS CANTIDADES QUE SE DESEAN ADQUIRIR. Desfondos de tierras a gran profundidad con maquinaria a vapor, propiedad de esta casa. Retraciones y plantaciones de torrenos a forfait (destajo). Capital invertido en viveros y plantaciones: Pesetas 600.000

Casa visitada por S. M. el Rey D. Alfonso XIII. PROVEEDOR EFECTIVO DEL PATRIMONIO DE LA REAL CASA

Dirijase toda la correspondencia a JAIME SABATÉ. Villafranca del Panadés (Provincia Barcelona)

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DIRECTOR PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Especialidades que recomiendan a esta antigua y acreditada Casa. ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedad, des más superiores que en Europa se cultivan.

VIDES AMERICANAS INJERTOS BARBADOS ESTACUILLAS de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

Cubas de Cemento armado forradas de vidrio

para la conservación de Vinos, Alcoholes, Aceites, Sidras

Producción anual 250.000 hectolitros.

Pedir el Catálogo ilustrado de las obras ejecutadas.

Cubas de Cemento forradas de Vidrio

3.000.000 de hectolitros de cubas construidas por esta casa.

Presupuestos, proyectos, planos, visitas gratuitas.

Referencias de primer orden.

Borsari & C.º, Paris, B.º Magenta, 14

Agente general en España: M. Labadie

San Sebastian (Guipúzcoa).

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

OENO-FOSFATO

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso

PRIVILEGIO **Hugouenq**, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia de 1889, por las siguientes razones: 1.ª, el **Oeno-Fosfato** aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.ª, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Discurso del catedrático M. A. Gautier*); 3.ª, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.ª, da al vino un color de brillo intenso; 5.ª, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfatado clarifica enérgicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.ª, el vino **fosfatado** no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un **fosfato**, siendo el **Oeno-Fosfato** sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas. Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente General en España

COSECHEROS DE VINOS

Para sustituir el yeso en la vendimia y obtener una fermentación compacta, emplead los

FERMENTOS DIRECTOS con éxito garantizado

Detalles, consultas y catálogos gratis Casa fundada en 1880

Fábrica de productos enológicos: **R. Cantero**, Pintor Sorolla, 32, Valencia

Sucursales: Madrid, Huertas, 9.-Sevilla, San Esteban, 13

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos. Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

GRAN VIA, 1, ILLBAO.—VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS

Especialidad **"Anis Balmasada,"**

Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908

AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS

Sembradoras SAN BERNARDO

Idem. RUD SACK

Segadoras DEERING NLEVO IDEAL

Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

Alberto Ahles y C.ª—Félix Schlayer, sucesor

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 46.

Sucursales en Sevilla, Córdoba, Talavera, Palencia, Riosseco y Badajoz.

AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, alambrados de espinos artificiales, Piedras de molino y toda clase de máquinas agrícolas e industriales.

Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y lalfia y todos los nuevos útiles de campo.

PIDANSE CATALOGOS

ZARAGOZA



No bebas más, este vicio no es más que nuestra ruina.

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras.

Los esclavos de la bebida pueden ser librados de éste vicio, aun contra su voluntad.

Una cura infame llama. Polvo Coza, ha sido inventada, es fácil de tomar, apropiada para ambos sexos y todas edades y puede ser suministrada con alimentos sólidos ó bebidas sin conocimiento del enfermo.

MUESTRA. Todas aquellas personas que tengan un embriagador en la familia ó entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escriba hoy Coza Powder Co., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y el Vicio se presenta á uno de los depósitos al pié indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, perdone escribiendo para adquirir la muestra gratuita, dirijase directamente á COZA POWDER CO., 76 Wardour Street, Londres 196

Depósitos: en las siguientes farmacias: MADRID: Puerta del Sol, 5.—Preciados, 35.—Pelleros, 9.—Arenal, 2.—Núñez de Arce, 17.—Infantas, 26.—Abada, 4.—Hortaleza, 17.—

Jorge Juan, 17.—Príncipe 13.—Ayala, 9.—BARCELONA: Calle del Call, 32.—BILBAO: Plaza Nueva, 4.—CORDOBA: Conde de Cadenas, 26.—CORU A: Castelar, 18.—FERROL: Real, 90.—GRANADA: Plaza San Gil, 10.—MALAGA: Torrijos, 74.—MURCIA: J. Ferrer 8, en C.—OVIEDO: Campomanes, 2.—PAMPLONA: Zapateria, 25.—SEVILLA: Tetuán, 24.—SANTANDER: San Francisco, 34.—VALENCIA: Calle San Vicente, 7.—VALLADOLID: Angustias, 36.—ZARAGOZA: Don Alfonso, 1, 35.

COSECHEROS Y VITICULTORES

Si quereis obtener vinos bien elaborados y aumentar la riqueza alcohólica, emplead en la vendimia el VINO-PHOSPHATE.

Este producto regulariza la fermentación de las uvas y mostos é impide toda clase de alteraciones y enfermedades, dejando los caldos brillantes y de buen paladar.

Si por desgracia teneis vinos que no han sido tratados con el VINOPHOSPHATE en la vendimia y se han vuelto ácidos usad con toda confianza el ANTI-AGRIO.

JUAN PECH AINE

19, Paseo de la Aduana, Barcelona

Depositorio general de estos dos productos.

Envío gratis de catálogos y prospectos especiales de productos para los vinos.

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema **SALVATELLA**

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos para aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 60, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Para los Vinicultores

La célebre obra del eminente enólogo Ottavi es un guía de inapreciable valor para los vinicultores.

Los que tengan que construir bodegas ó modificarlas no deben olvidarse de consultar los estudios notabilísimos del eminente Ottavi.

Ni en el extranjero ni en España se conoce libro de mayor utilidad para los que se dedican al negocio de vinos.

La obra, á pesar de los muchos grabados que tiene y de contar más de 600 páginas en 4.ª, solo cuesta 8 pesetas.

Bodegas y Destilerías, Cooperativas por Rivas Moreno.—Prólogo del Sr. Janini.—Precio 2 pesetas.

Estas dos obras se venden en todas las librerías.—Depósito San Martín, Puerta del Sol, núm. 6, Madrid.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACIN» CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la ventosa necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacin, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo.

Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalarán 200 pesetas.

DISPONIBLE



Se venden

cinco tinas de 250 hectólitros, de superior madera, á cinco pesetas hectólitro, puestos en almacén, montados y pagados portes de ferrocarril.

Dirigirse á Marcos Magaña, en Ateca.

Vinos

turbios, etc., quedan brillantes y transparentes en dos días

con el clarificante «FACKELHELL» de Augusto Jungnickel, Hamburgo, 36. Fábrica de productos clarificantes. Muestra á disposición.

Se desea Casa importante que quiera encargarse de la venta exclusiva de un buen artículo propio para los tratantes en vinos. Ofertas bajo W. R. 5235, al Centro de anuncios de Rudolf Mosse, Viena I.